

Nombre y apellidos: .....

Curso: ..... Fecha: .....

## Receta: Pastel de queso y jamón



40 minutos



6 raciones



Dificultad: ① 2 3 4 5  
Para principiantes

### Ingredientes:

- 200 gramos de masa de hojaldre.
- 6 huevos.
- 250 gramos de queso cremoso.
- 250 gramos de jamón york en lonchas.
- 25 cl de nata líquida.
- Una cucharadita de sal y un pellizco de pimienta.
- Una cucharada de aceite.



### Utensilios:

- Un molde de unos 7 cm de alto que pueda meterse al horno.
- Un bol.
- Una varilla para batir o un tenedor.
- El horno.



### Instrucciones:

1. Unta el molde de aceite, en el fondo y en las paredes.
2. Extiende la masa de hojaldre en el molde.
3. Corta el queso y el jamón en tiras y colócalas sobre la masa.
4. Mezcla en el bol los huevos, la nata, la pimienta y la sal.
5. Vierte con cuidado la mezcla sobre el molde.
6. Pon el molde en el horno a 200 grados durante 25 minutos.



Nombre y apellidos: .....

1 Responde a las siguientes preguntas sobre la receta del pastel de queso y jamón.

a) ¿Cuánto tiempo tarda en hacerse? .....

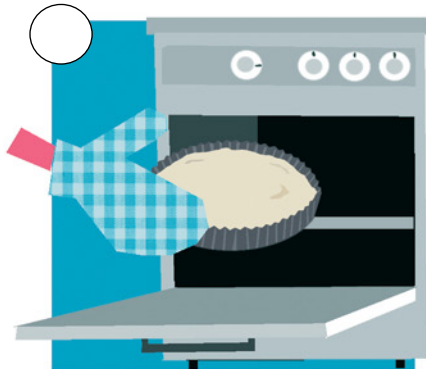
b) ¿Qué quiere decir 6 raciones? .....

c) Respecto a la dificultad, la receta dice que es para principiantes. ¿Qué significa? .....

2 Señala la frase que mejor define qué es una receta de cocina.

- Es un texto que explica los ingredientes necesarios para cocinar.
- Son las instrucciones para preparar un pastel de queso y jamón.
- Es un texto que indica los ingredientes y las instrucciones para preparar un plato.

3 Observa las viñetas sobre la receta del pastel de queso y jamón, y numéralas en el orden correcto. Después, escribe brevemente en qué consiste cada paso.



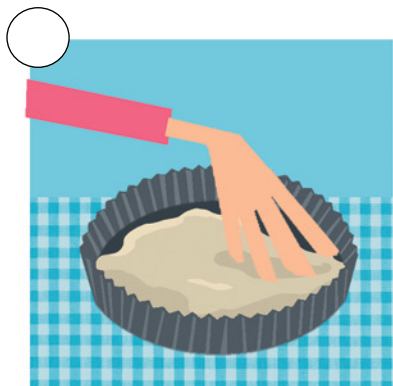
.....  
.....



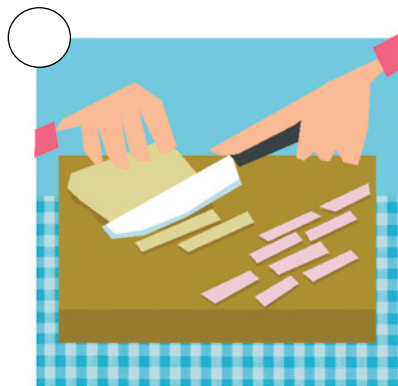
.....  
.....



.....  
.....



.....  
.....



.....  
.....

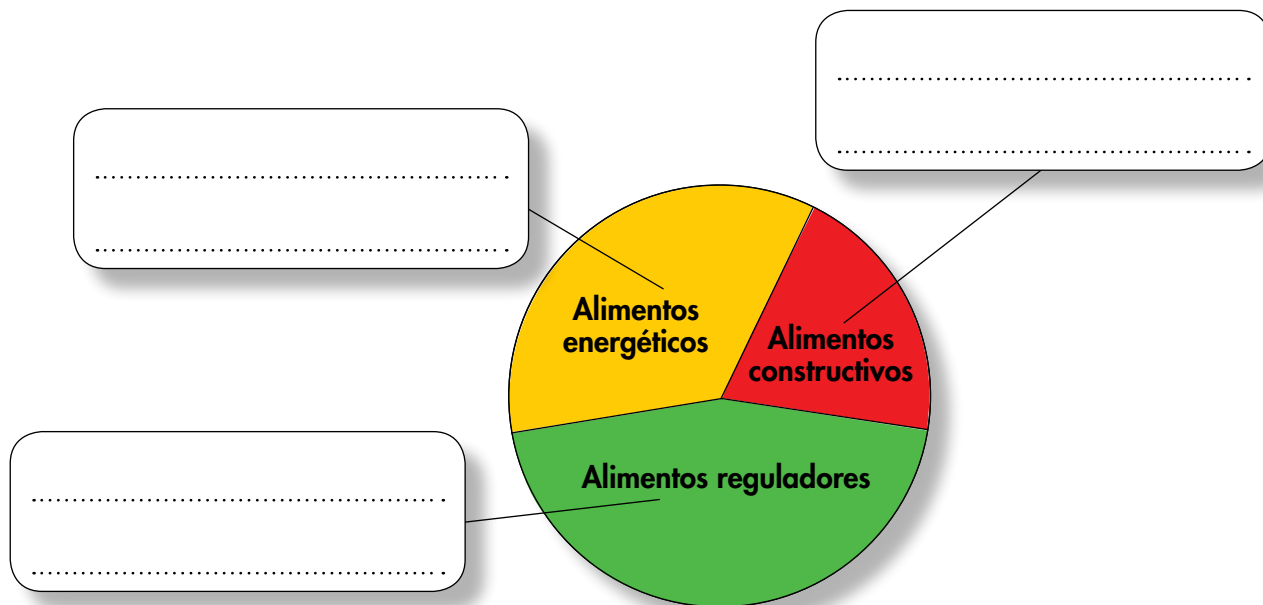


.....  
.....

Nombre y apellidos: .....

4 Escribe los nombres de los ingredientes del pastel de queso y jamón en el lugar que le corresponda a cada uno en la rueda de los alimentos.

*Huevos – Queso – Jamón york – Nata – Masa de hojaldre - Aceite*








5 En un restaurante, el pastel de queso y jamón tiene mucho éxito. Ayúdales a calcular qué cantidades necesitan de cada uno de sus ingredientes para preparar 10 y 15 pasteles de queso y jamón, y completa la tabla.

Ingredientes	Para 1 pastel	Para 10 pasteles	Para 15 pasteles
Masa de hojaldre	200 g		
Huevos	6		
Queso cremoso	250 g		
Jamón york	250 g		
Nata líquida	25 cl		

Nombre y apellidos: .....

6 ¿Cuánto dinero cuesta elaborar el pastel de queso y jamón? Fíjate en los precios, comprueba las cantidades en la receta y calcula el precio en los tres casos que se indican.

				
Una docena	25 cl	500 g	200 g	500 g
1 €	2 €	6 €	2 €	4 €

a) Los ingredientes para elaborar un pastel cuestan: .....

b) Los ingredientes para elaborar 10 pasteles cuestan: .....

c) Comprar los ingredientes para elaborar 15 pasteles cuesta: .....

7 Imagina que tienes que elaborar el menú del colegio el día que hay pastel de queso y jamón. Complétalo de manera que resulte saludable. Puedes consultar la rueda de los alimentos. Explica por qué tu menú es saludable:

*Primer plato:* .....

*segundo plato:* Pastel de queso y jamón.

*Tercer plato:* .....

.....

.....

8 El horno puede programarse para encenderse a la hora que marquemos; por ejemplo, hora de inicio: 21:00 h; hornear a la temperatura necesaria: 100 grados; e indicar el tiempo de horneado: 15 minutos.

Imagina que en casa habéis preparado un pastel de queso y jamón por la mañana, y solo falta meterlo en el horno. Queréis tenerlo listo para comer a las dos. Busca en la receta la información y escribe las instrucciones para programar el horno.

I. ....

II. ....

III. ....